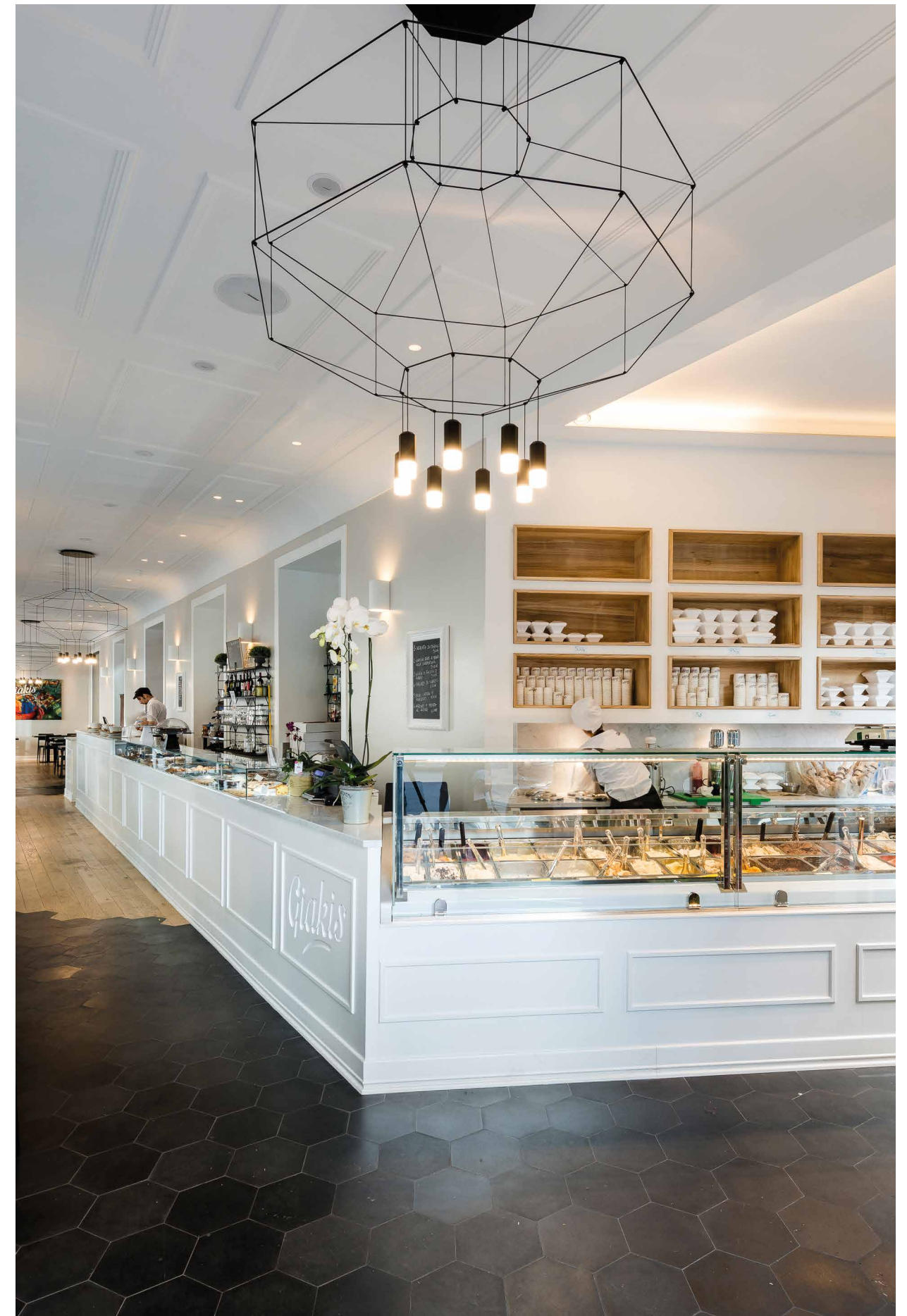


**GUSTO
ED ESPERIENZA.**
UN VIAGGIO
TRA SPAZIO,
DESIGN E CÍBO

**TASTE AND
EXPERIENCE.**
BETWEEN
SPACE, DESIGN
AND FOOD

*
TEXT SIMONA CAPPUCCIO





PRENDERE UN AEREO E DECIDERE DI TRASCORRERE DEL TEMPO NELLA CAPITALE. SI TRATTA DI UN VIAGGIO DESTINATO A STUPIRE CHI LO INTRAPRENDERÀ, SIA PER LE BELLEZZE MOZZAFIATO DELLA CITTÀ ETERNA, SIA PER I PERCORSI - A VOLTE SCONOSCIUTI E INASPETTATI - DA SCOPRIRE E VIVERE. ESPERIENZE DOVE SPAZIO, DESIGN E CIBO SONO DESTINATI A INCONTRARSI, AMALGAMANDOSI IN MODO PERFETTO.

Take a plane and decide to spend time in the Capital. It is a journey destined to amaze those who will undertake it, both for the breathtaking beauty of the Eternal City, both for paths - sometimes unknown and unexpected - to be discovered and experienced. Experiences where space, design and food are destined to meet, blending perfectly.

Partiamo da Piazza Giuseppe Verdi, situata tra i quartieri Pinciano e Parioli. Qui si trova Spazio Niko Romito. Il locale che porta il nome del celebre chef pluristellato è parte integrante del format di ristorazione lanciato da quest'ultimo, nato nell'abruzzese Rivisondoli per approdare successivamente anche a Milano. Lo Spazio romano, i cui ambienti sono firmati da Studio Triplan, unisce due esigenze precise attraverso una corrispondente ripartizione degli spazi, entrambi caratterizzati però da un'eleganza formale esplicitata nei colori, nelle atmosfere, nelle luci e nella scelta dei materiali. Così è possibile consumare un pasto rapido all'interno di "Pane e caffè", un'area dall'architettura ricercata e attenta ai dettagli; oppure assaporare le prelibatezze di una cucina italiana contemporanea, che unisce ricerca e semplicità, tradizione e innovazione, nel confortevole "Spazio Ristorante", con cucina a vista e con un pergolato ombreggiato che può trasformare proprio lo spazio in un giardino d'inverno.

We start from Piazza Giuseppe Verdi, located between the Pinciano and Parioli districts. Here you find Spazio Niko Romito. The place that bears the name of the famous multi-starred chef is an integral part of the restaurant format launched by the latter, born in the Abruzzi Region Rivisondoli to later land also in Milan. The Roman Spazio, whose environments are signed by Studio Triplan, combines two precise requirements through a corresponding distribution of the space, both characterized however by a formal elegance explicit in the colours, in the atmospheres, in the lights and in the choice of the materials. Thus it is possible to have a quick meal inside "Pane e caffè", an area with a refined architecture and detail-oriented; or savour the delicacies of contemporary Italian cuisine, which combines research and simplicity, tradition and innovation, in the comfortable "Spazio Ristorante", with an open kitchen and a shaded pergola that can transform this space into a winter garden.

Camminando, poi, a pochi metri di distanza ci s'imbatte in Giakis, un café-restaurant su due piani presso il quale ordinare gustose colazioni ma anche cenare circondati da spazi interni dove antico e nuovo non sono concetti antitetici. Anzi, nella visione dei progettisti di Studio Kami, vi è la volontà di dare vita a uno spazio in cui il passato diviene un punto di forza del presente e non una traccia da cancellare. Valorizzando, dunque, gli elementi storici già esistenti - il locale si trova oltretutto in un palazzo risalente ai primi del Novecento - l'introduzione di colori chiari e di elementi d'arredo stilizzati in chiave moderna o, ad esempio, delle caratteristiche lampade a sospensione wireframe, risulta vincente e in grado di conferire al luogo un'atmosfera luminosa e godibile con uno sguardo al contemporaneo. La lunga galleria che contraddistingue lo spazio, dove sono risolti una serie di servizi (dalla gelateria al ristorante) è volutamente conservata a tutta altezza, per metterne in risalto la valenza storica.

Il percorso tra passato e presente continua poi non lontano da Fontana di Trevi. È lì che sta Il Vicolo, precisamente al 121 di Vicolo Scanderbeg. Una location esclusiva e assai suggestiva, per via delle tante stradine silenziose che la circondano. Il ristorante, che porta peraltro la firma dell'architetto Sara Lucci, si distingue per la sua capacità

A few meters away, you will come across Giakis, a two-story café-restaurant from which you can order tasty breakfasts but also dine surrounded by interior spaces where ancient and new are not antithetical concepts. As a matter of fact, in the view of the designers of Studio Kami, there is the will to give life to a space in which the past becomes a strong point of the present and not a trace to be erased. Enhancing the existing historical elements - the place is located in a building dating back to the early twentieth century - the introduction of light colours and furnishing elements stylized in a modern key or, for example, characteristic wireframe suspension lamps, turns out to be successful and is able to give the place a bright and enjoyable atmosphere with a contemporary look. The long gallery that distinguishes the space, where a series of services are located (from the ice cream parlour to the restaurant), is intentionally kept at full height, to highlight its historical value.

The path between past and present then continues not far from the Trevi Fountain. That is where Il Vicolo stands, precisely at 121 of Vicolo Scanderbeg. An exclusive and highly suggestive location, due to the many quiet streets that surround it. The restaurant, which also bears the signature of the architect Sara Lucci, distinguishes itself

“ESPERIENZE DOVE SPAZIO, DESIGN E CIBO SONO DESTINATI A INCONTRARSI, AMALGAMANDOSI IN MODO PERFETTO.

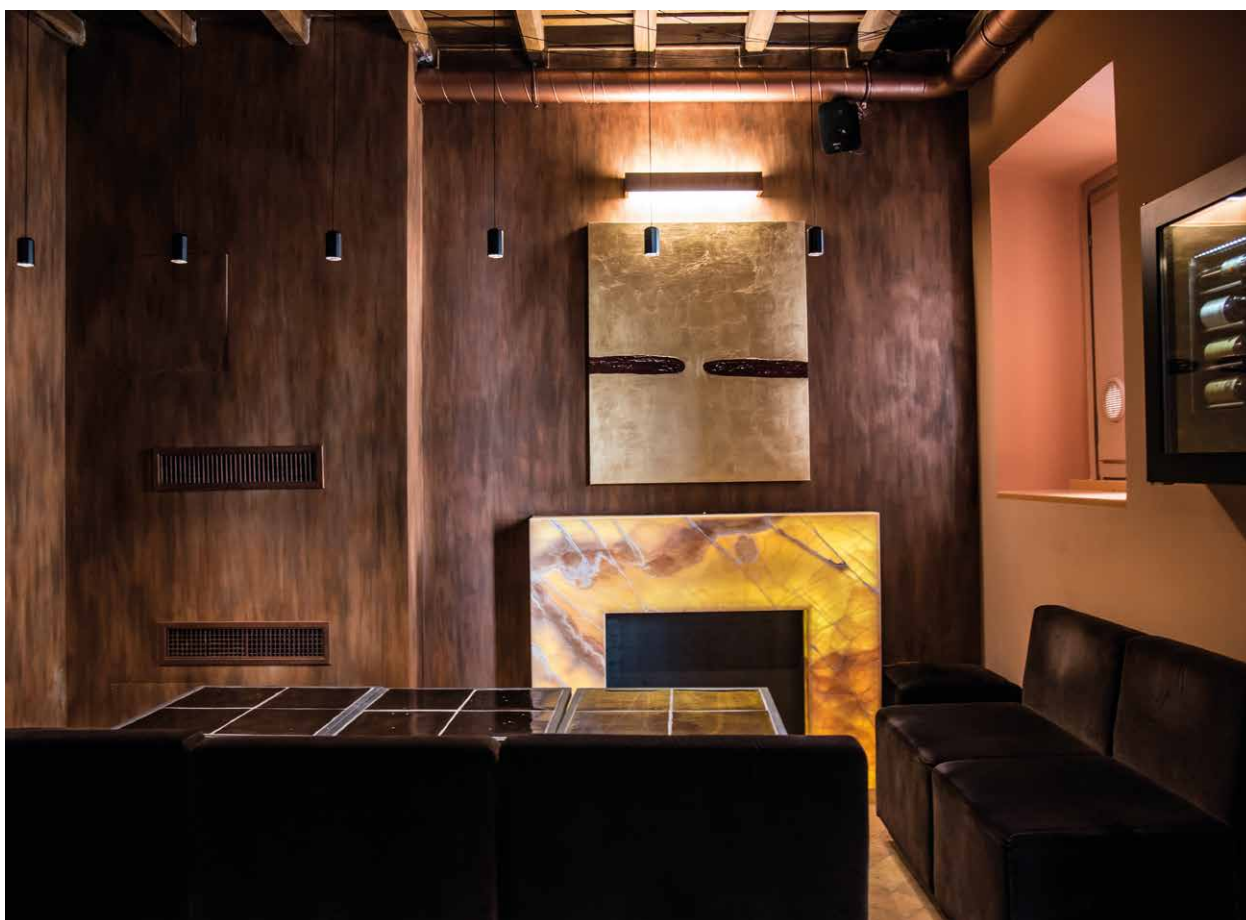
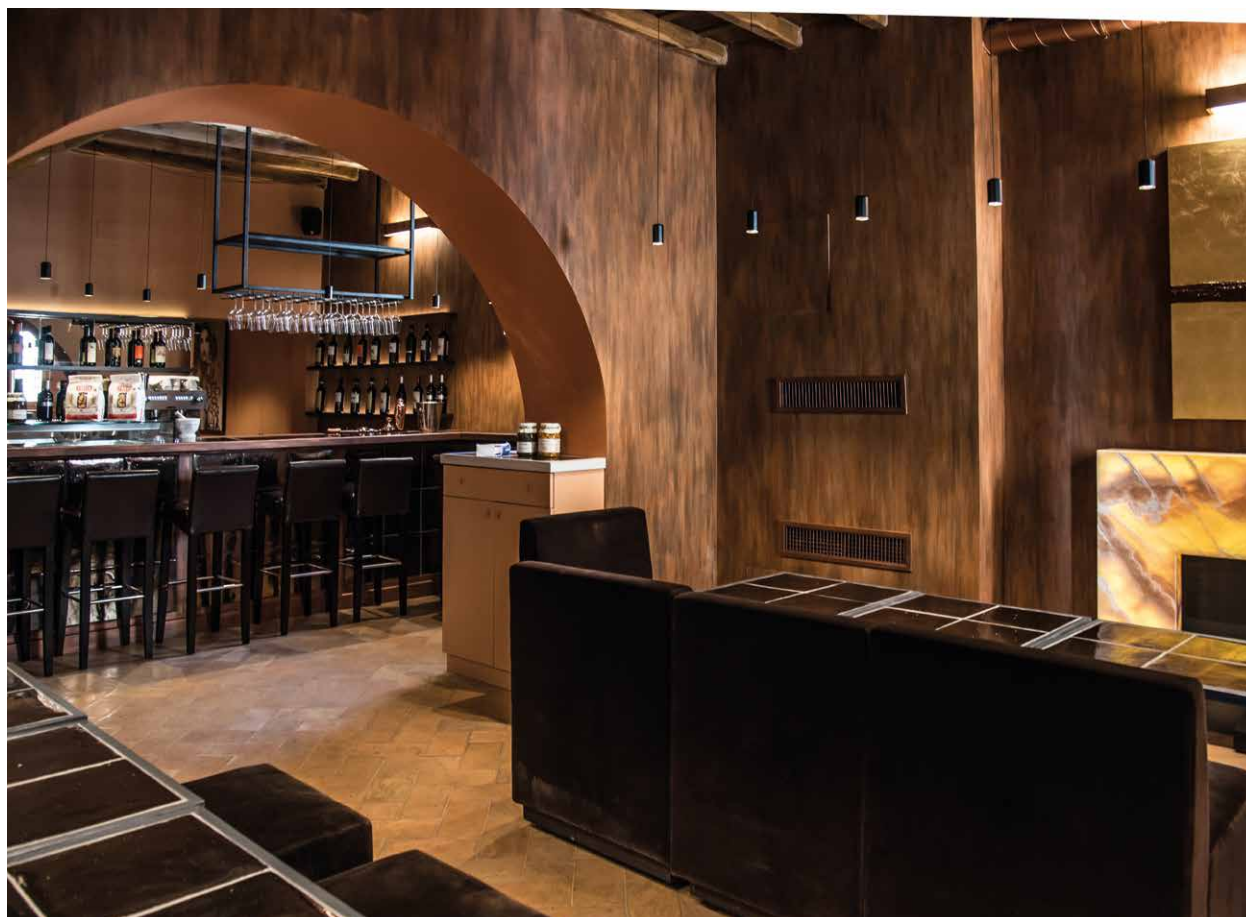
“*Experiences where space, design and food are destined to meet, blending perfectly.*





“VALORIZZANDO GLI ELEMENTI STORICI GIÀ ESISTENTI, L'INTRODUZIONE DI COLORI CHIARI E DI ELEMENTI D'ARREDO STILIZZATI IN CHIAVE MODERNA RISULTA VINCENTE E IN GRADO DI CONFERIRE AL LUOGO UN'ATMOSFERA LUMINOSA E GODIBILE CON UNO SGUARDO AL CONTEMPORANEO.

“*Enhancing the existing historical elements, the introduction of light colours and furnishing elements stylized in a modern key turns out to be successful and is able to give the place a bright and enjoyable atmosphere with a contemporary look.*



di essere un posto in cui poter passare da una tranquilla lettura fino alla degustazione di ottimi cocktail davanti ai quali conversare con gli amici. Nei due principali ambienti, attigui e al piano terra, che costituiscono il locale prevalgono il cotto antico a terra unito all'arancio ruggine delle pareti, che insieme rendono una sorta di omaggio ai tradizionali colori della città di Roma. Senza dimenticare il legno, altro materiale che connota gli spazi de Il Vicolo, contribuendo a sottolineare la gradevolezza del luogo: un posto dove le persone possono sostare, rilassandosi su divanetti in velluto e su altri in cuoio nel secondo ambiente, e dalle dimensioni più importanti, capaci di creare veri e propri angoli di conversazione.

In zona Vaticano si trova invece Be.Re., alla cui immagine architettonica ha lavorato Filippo Bombace. Il locale si configura come il posto ideale dove sorseggiare birre in botte di varie culture, e non solo. Nell'area dove si presta il servizio, a caratterizzare l'ambiente, oltre al rame, sono i rivestimenti a effetto legno e il mattone di cui sono fatte le volte

for its ability to be a place where you can switch from a peaceful reading to the tasting of excellent cocktails in front of which converse with friends. In the two main environments, adjacent and on the ground floor, which constitute the place the antique terracotta tiles combined with the orange-rust of the walls prevail, which together produce a sort of tribute to the traditional colours of the city of Rome. Without forgetting the wood, another material that connotes the spaces of Il Vicolo, contributing to underline the pleasantness of the place: a place where people can have a break, relax on velvet sofas and on others in leather in the second environment, and with the most important dimensions, able to create real and proper conversation corners.

In the Vatican area, on the contrary, there is Be.Re., to whose architectural image Filippo Bombace has worked. The restaurant qualifies as the ideal place to sip beer in barrels of various cultures, and not only. In the area where the service is provided the environment is characterized, not only by copper, but also by the wood-effect coatings and the

UN POSTO DOVE LE PERSONE POSSONO SOSTARE, RILASSANDOSI SU DIVANETTI DI VELLUTO

A PLACE WHERE PEOPLE CAN HAVE A BREAK, RELAX, ON VELVET SOFAS

“NEL RISPETTO DI PAROLE CHIAVE COME MODERNITÀ, GUSTO, EQUILIBRIO E SOPRATTUTTO TEMPO, CON MENÙ IDEATI PER INCONTRARE LE NECESSITÀ DEI VIAGGIATORI.

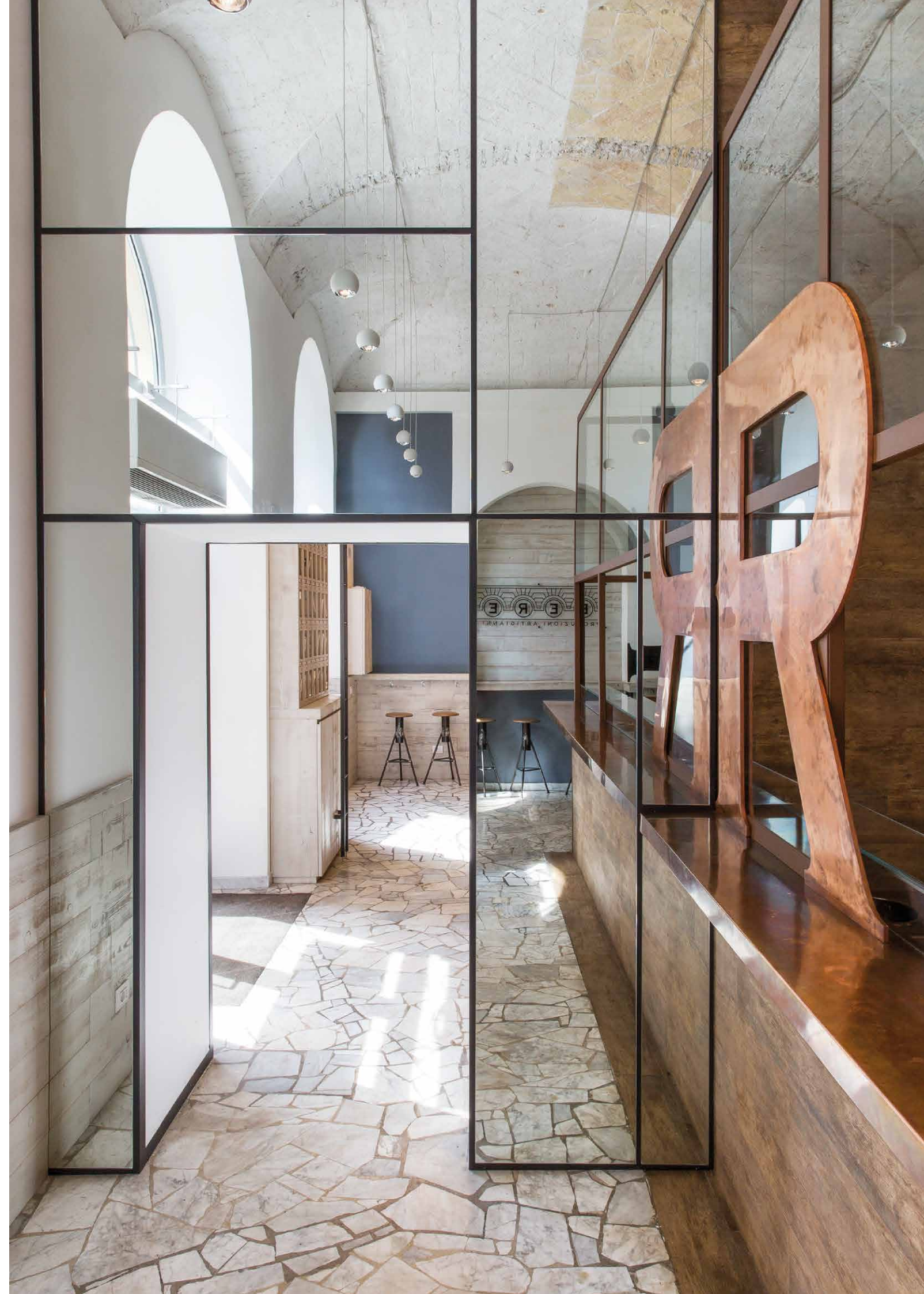
“*With respect for key words such as modernity, taste, balance and above all time, with menus designed to meet the needs of travellers.*

originali, altri colori animano la zona accessibile al pubblico. Nello specifico il bianco e il grigio, presente altresì nella pavimentazione che recupera anch'essa l'originale, in palladiana di marmo di Carrara. La convivialità tra i clienti è possibile, inoltre, sul piano rialzato del locale, in un unico ambiente dove pasteggiare e bere su un tavolo sociale all'evenienza, oppure optando per tavolini più intimi, dai quali seguire addirittura eventi didattici e culturali organizzati all'interno del locale di via Vespasiano 2.

Quasi alla fine di questo particolare viaggio a Roma, di ritorno in aeroporto, l'esperienza di cucina e design termina poi col progetto Attimi by Heinz Beck. È a Fiumicino, nell'area di imbarco E, che lo chef tedesco - tre stelle Michelin - ha aperto il suo nuovo ristorante, sviluppato da Chef Express e il cui interior design è stato curato da uno dei maggiori architetti e designer italiani, Massimo Iosa Ghini.

brick of which the original vaults are made of, other colours enliven the area accessible to the public. In particular, the white and the gray, also present in the flooring which also recovers the original, in Palladian marble from Carrara. The conviviality among the clients is also possible, on the mezzanine floor of the place, in a sole environment where it is possible to dine and drink on a social table, or by opting for more intimate tables, from which you can even follow educational and cultural events organized within the premises in via Vespasiano 2.

Almost at the end of this particular journey to Rome, going back to the airport, the experience of cooking and design concludes with the Attimi project by Heinz Beck. It is in Fiumicino, in the boarding area E, that the German chef - three Michelin stars - has opened his new restaurant, developed by Chef Express and whose interior design has been projected by one of the major Italian architects and designers,





“ NELL'AREA DOVE SI PRESTA IL SERVIZIO, A CARATTERIZZARE L'AMBIENTE, OLTRE AL RAME, SONO I RIVESTIMENTI A EFFETTO LEGNO E IL MATTONE, ALTRI COLORI ANIMANO LA ZONA ACCESSIBILE AL PUBBLICO.

“ *In the area where the service is provided, the environment is characterized, not only by copper, but also by the wood-effect coatings and the brick, other colours enliven the area accessible to the public.*

All'eccellenza dell'offerta si affianca la raffinatezza dell'ambiente: con materiali sofisticati e a basso impatto ambientale, la pietra di Vicenza nei tavoli, le lampade di vetro di Murano di alta qualità. Questi sono solo alcuni dei tratti caratterizzanti di un locale in cui poter sperimentare un innovativo modello di esperienza culinaria, a un passo dalla partenza. Nel rispetto di parole chiave come modernità, gusto, equilibrio e soprattutto tempo, con menù ideati per incontrare le necessità dei viaggiatori.

Massimo Iosa Ghini. The excellence of the offer is accompanied by the refinement of the environment: with sophisticated materials and of low environmental impact, Vicenza stone for the tables, high quality Murano glass lamps. These are just some of the characteristic features of a place in which you can experiment an innovative model of culinary experience, one step away from the departure. With respect for key words such as modernity, taste, balance and above all time, with menus designed to meet the needs of travellers.



STUDIO
STUDIO TRIPLAN
PROJECT
RISTORANTE SPAZIO NIKO ROMITO
YEAR
2018
LOCATION
ROMA | ITALY
IMAGE CREDITS
DANIELE FIORE

STUDIO
STUDIO KAMI
PROJECT
GIAKIS
YEAR
2015
LOCATION
ROMA | ITALY
IMAGE CREDITS
SEBASTIANO LUCIANO

STUDIO
SARA LUCCI ARCHITETTO
PROJECT
IL VICOLO
LOCATION
ROMA | ITALY

STUDIO
FILIPPO BOMBACE
PROJECT
BE.RE.
YEAR
2016
LOCATION
ROMA | ITALY
IMAGE CREDITS
SERENA ELLER VAINICHER

STUDIO
MASSIMO IOSA GHINI ARCHITETTO
PROJECT
ATTIMI
YEAR
2017
LOCATION
FIUMICINO | ITALY

